

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis penentuan harga pokok produk mie dengan pendekatan metode *full costing* maka kesimpulan yang dapat diambil adalah :

1. Dalam penentuan harga pokok produk mie, Restoran Mie Toree Surabaya sebagai objek penelitian masih menggunakan perhitungan yang sederhana. Komponen yang dihitung dengan metode restoran pada Restoran Mie Toree Surabaya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap. Tetapi dalam menghitung biaya *overhead* pabrik Restoran Mie Toree Surabaya belum memasukkan biaya secara terperinci. Pada perhitungan menurut restoran harga pokok produk mie babi komplit per porsi yaitu Rp 41.119.
2. Perbedaan utama antara perhitungan restoran dengan metode *full costing* terdapat pada biaya *overhead* pabrik secara terperinci. Perhitungan harga pokok produk mie dengan metode *full costing* jauh lebih tinggi dibandingkan menggunakan metode restoran. Perbedaan ini disebabkan karena metode restoran tidak menghitung secara terperinci biaya *overhead* pabrik. Sedangkan metode *full costing* menghitung seluruh biaya secara terperinci. Pada perhitungan metode *full costing* harga pokok produk mie babi komplit per porsi yaitu Rp 41.652 sedangkan metode restoran Rp 41.119 jadi terdapat selisih Rp 533.



3. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* dikarenakan metode *full costing* menghitung semua biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel sedangkan metode restoran tidak mengetahui biaya–biaya yang perlu diperhitungkan dalam menentukan harga pokok produk mie yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya secara benar, sehingga biaya produk yang dihitung menurut metode restoran kurang akurat.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang diberikan pada peneliti untuk Restoran Mie Toree Surabaya yaitu:

1. Restoran Mie Toree Surabaya sebaiknya dalam memperhitungkan harga pokok produk mie menghitung biaya *overhead* pabrik variabel meliputi sumbangan dan papan bunga.
2. Restoran Mie Toree Surabaya sebaiknya menghitung biaya tenaga kerja mengambil nilai rata–rata dalam penggajian setiap harinya dari bagian produksi membuat bahan mentah mie dan mengolah bahan mentah mie. Disarankan untuk merinci semua gaji karyawan dibagian tertentu, agar restoran mengetahui sisi dari tingkat kesulitan dalam bekerja.
3. Restoran Mie Toree Surabaya sebaiknya menggunakan metode *full costing* karena lebih tepat dan akurat dalam menghitung harga pokok produk mie yang menghitung seluruh biaya secara terperinci dan bisa mendapatkan target laba yang diinginkan oleh restoran.





DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, Rahman. 2010. *Administrasi Perpajakan*. Bandung : Nuansa.
- Basstian, 2006. *Akuntansi Sektor Publik*. Surabaya : Erlangga
- Bima, Yohanes Harya. 2016. Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Pada Ahong Chinese Food Restaurant Di Surabaya. *Skripsi*. Surabaya : Universitas Katolik Darma Cendika.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Carter dan Usry, 2002. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi 13. Jakarta: Salemba Empat.
- Carter. K William. 2009. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi Keempat Belas. Jakarta: Salemba Empat.
- Halim, Abdul. 2013. *Analisis Investasi*. Edisi Pertama. Penerbit Salemba Empat : Jakarta.
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Surakarta : Mediatama.
- Hartati, Neneng. 2017. *Akuntansi Biaya*. Jawa Barat : Pustaka Setia.
- Horngren, Charles T., George Foster, dan Srikant Datar. 2000. *Cost Accounting : A Managerial Emphasis*, 10th ed., Englewood Cliffs-NJ : Prentice-Hall Inc.
- Kuswadi. 2008. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Lasena, Sitty Rahmi. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Skripsi*. Manado : Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mardiasmo. 2000. *Perpajakan*. Edisi Revisi. Yogyakarta: Andi Offset.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Moh. Nazir. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor : Penerbit Ghalia Indonesia.
- Moleong, L. J. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rosda Karya.
- Ninemeier, J. D. dan Hayes, D. K. 2011. *Restaurant Operations Management*. Pearson Prentice Hall, New Jersey.
- Raiborn, A Cecily dan Kinney R Michael. 2011. *Akuntansi Biaya, Dasar dan Pengembangan*. Edisi Tujuh. Jakarta : Salemba Empat.

- Saladin. 2003. *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Linda Karya.
- Salman, Kautsar. 2013. *Akuntansi Biaya Cetakan Pertama*. Jakarta: Akademia Permata.
- Santoso E. F. Puspa, Saifi M, dan Pamungkas. 2015. Evaluasi Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. Vol 20. (Juni). No. 1.
- Setiadi, Saerang, Runtu. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Skripsi*. Manado : Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Siregar, dkk. 2014. *Akuntansi Biaya, Edisi 2*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Sunarto, E dkk.2003. *Keahlian Akutansi*. Cetakan kelima. Yogyakarta : Kansius.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Utami. 2015. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada CV. Abadi Jasa. *Skripsi*. Palembang : Politeknik PalComTech.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu.

